

Schinkenbraten

Ein schönes Stück Braten ist super festlich und zugleich benutzerfreundlich. Denn man kann, während der Braten im Ofen ist, in Ruhe die Beilagen vorbereiten. Unser saftiger Schinkenbraten wird in zwei Schritten zubereitet: Erst schmort er klassisch in würzigem Sud, der Basis für unsere Soße – dann bekommt er eine schicke Haube aus zerriebenem Pumpernickel und wird kurz überbacken. Dazu schmecken Kartoffelplätzchen und Rosenkohlblättchen.



Portionen: 6

Vorbereitung: 25 min

Zubereitung: 1 h 45 min

Zeit gesamt: 2 h 10 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten für den Schinkenbraten:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Möhren
- ½ Knollensellerie
- 1 Bio-Orange
- 1,2 kg Schinkenbraten aus der Unterschale
- 3 EL Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer

- ½ Bund Majoran
- 5 Korianderkörner

Zutaten für die Bratensoße:

- 25 g zimmerwarme Butter
- 25 g Mehl
- 2 EL Hagebuttenmark
- Salz und Pfeffer
- Optional: Lebkuchengewürz

Zutaten für die Pumpernickelkruste:

- 200 g altbackener Pumpernickel
- 75 g Paniermehl
- 1 EL scharfer Senf
- 1 Ei Gr. L
- 150 g sehr weiche Butter
- Salz und Pfeffer
- Frisch geriebene Muskatnuss

Besondere Utensilien:

- Alleszerkleinerer oder Küchenmaschine
- Küchenreibe
- Elektrisches Handrührgerät

Zubereitung:

- **Für den Schinkenbraten** die Zwiebel schälen und vierteln.
- Knoblauchzehe schälen und andrücken.
- Möhren unter fließendem Wasser schrubben, längs halbieren und in grobe Scheiben schneiden.
- Knollensellerie schälen und grob würfeln.
- Orange heiß abspülen, trocknen und zwei Streifen Schale abschälen.
- Schinkenbraten von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.
- Butterschmalz in einem Bräter zerlassen und den Schinkenbraten darin von allen Seiten scharf anbraten.
- Aus dem Bräter nehmen und das vorbereitete Gemüse darin unter Rühren fünf Minuten scharf anbraten, bis es Farbe nimmt.
- Den Schinkenbraten zurück in den Topf legen und mit 750 ml Wasser aufgießen.
- Majoran zusammen mit den Korianderkörnern und der Orangenschale zum Braten hinzufügen.

- Deckel auflegen und bei mittlerer Hitze etwa anderthalb Stunden schmoren, dabei gegebenenfalls etwas Wasser nachgießen.
- In der Zwischenzeit **für die Soße** die zimmerwarme Butter mit dem Mehl verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und in den Kühlschrank legen.
- **Für die Kartoffelplätzchen** die Kartoffeln schälen, grob würfeln und in einem Topf mit Salzwasser weichkochen, etwa 25 Minuten.
- Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken.
- Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen und durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken.
- Eigelb, Mehl und Petersilie unter die Kartoffelmasse kneten und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss würzen.
- Zu einer Rolle von etwa fünf Zentimetern Durchmesser formen und auskühlen lassen.
- **Für die Rosenkohlblättchen** die äußeren Rosenkohlblätter entfernen und entsorgen.
- Die restlichen Blättchen vorsichtig vom Strunk lösen. Die Schalotten schälen und fein hacken.
- Kurz vor Ende der Garzeit des Bratens den Backofen auf 225°C Oberhitze vorheizen.
- **Für die Pumpernickelkruste** den Pumpernickel im Alleszerkleinerer fein zermahlen.
- Einen Teelöffel Orangenschale von der Orange abreiben sowie etwa einen Esslöffel Saft auspressen.
- Pumpernickelbrösel, Paniermehl, Senf, Ei, Butter, Majoran, Orangenschale und Orangensaft mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren und die Masse mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss würzen.
- Schinkenbraten aus dem Topf nehmen und auf ein Backblech oder in eine Auflaufform setzen.
- Gleichmäßig mit der Pumpernickelkruste bestreichen und etwas andrücken.
- Im vorgeheizten Ofen im oberen Drittel des Backofens backen, bis die Kruste appetitlich gebräunt ist, etwa zehn Minuten.
- In der Zwischenzeit für die Soße den Bratensud durch ein engmaschiges Sieb gießen und in einen kleinen Topf füllen.
- Aufkochen und falls nötig fünf Minuten einreduzieren.
- Hagebuttenmark in den Sud rühren und darin auflösen.
- Sud mit Salz und Pfeffer abschmecken und falls gewünscht mit einer Prise Lebkuchengewürz würzen.
- Mehlbutter aus dem Kühlschrank nehmen und die Soße damit binden, indem sie mit einem Schneebesen in die kochende Flüssigkeit gerührt wird. Dabei nicht die gesamte Mehlbutter auf einmal hinzufügen, sondern mit einem Esslöffel anfangen und falls nötig etwas mehr hinzufügen.
- Soße warmhalten.

- Schinkenbraten aus dem Ofen nehmen und kurz abgedeckt ruhen lassen.
- Kartoffelrolle in etwa anderthalb Zentimeter dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne in etwas Butterschmalz von beiden Seiten knusprig braten. **Tipp:** Nicht zu viel Fett verwenden, sonst zerfallen die Kartoffelplätzchen.
- Butter in einer Pfanne zerlassen und die Schalotten darin glasig dünsten.
- Die Rosenkohlblättchen hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren gar dünsten, etwa drei bis vier Minuten.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Den Braten mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden und auf eine Servierplatte legen.
- Mit der Bratensoße, den Kartoffelplätzchen und den Rosenkohlblättchen servieren – **Mahlzeit!**